



THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY

TUOTTEESTA  
TUNTEEKSI

MARIKA GOMAN  
HANNA KALLIONIEMI

Miltä Taste of Häme näyttää yrittäjien silmin?

Oman tuotteen ja palvelun visuaalinen tarinankerronta ja omantarinan sanoittaminen

Yhteistyöverkostoja tuotepakettien rakentaminen



TAVOITE



## Onko yrityksellä uniikki paikka maailmassa?

- Etsimällä paikkasi markkinassa minimoit kilpailun vaikutuksen ja maksimoit onnistumisen mahdollisuudet.

## Tarjoatko asiakkaillesi selkeän syyn valita juuri teidät?

- Ymmärtämällä asiakkaitasi paremmin ja rakentamalla ylivoimaisen asiakashyödyn annat syyn valita teidät.

MIKSI



THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY

VISUAALINEN  
TARINANKERRONTA



Ensimmäinen mielikuvasynty 0,05 sekunnissa.

94% mielikuvastaperustuu visuaalisiin elementteihin.

Ihminen käsittelee visuaaliset materiaalit 60.000 kertaa nopeammin kuin tekstin.

Nettisivuilla ihmiset katsovat kaikki kuvat, mutta lukevat vain 20% tekstistä.

90% ostopäätöksistä tehdään visuaalisten elementtien perusteella.



Visuaalisesosiaalisenmedian  
kanavat kasvavat edelleen

Instagram: 2 miljardiakäyttäjää  
kuukaudessa

Pinterest: 433 miljoonaa  
aktiivista käyttäjää kuukaudessa

TikTok: 689 miljoonaaaktiivista  
käyttäjääkuukaudessa



Media-ja  
markkinointialusta The  
Drumin mukaan 70 %  
kuluttajista luo  
käsityksensä brändistä  
pakkauksen perusteella.

40 % on valmis  
jakamaan kuvia  
pakkauksesta, mikäli  
on tarpeeksi  
kiinnostava.



Ruokakulttuuri ja ravintolaelämykset ovat modernin matkailun vetovoimatekijöitä. Paikallisia raaka-aineita käyttämällä on ruokamatkailualan yritysten mahdollista luoda yritykselleen lisäarvoa.

MITÄ ON RUOKAMATKAILU?





Visuaaliset elementit  
linkitettynä  
tarinankerrontaan ovat  
avain menestykseen.  
Luo tunteita.

KERRO TARINASI



Erotaudu rohkeasti  
kilpailijoista ja ole oma  
itsesi.

Määrittele omat luontaiset  
vahvuutesi.

Ole aito ja alkuperäinen.

OLE OMA ITSESI

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



MÄÄRITTELE KOHDEYLEISÖSI



Kuva voi kertoa  
kokonaisen  
tarinan.

PANOSTA KUVIIN

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



STAILAA JA YHDISTELE



Viestinnän tulee  
vastata  
todellisuutta,  
mutta ei unohtaa  
luovuutta,  
mielikuvitusta ja  
tunnetta.

LUO TUNNELMIA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



KÄYTÄ LUOVUUTTA



KÄYTÄ MIELIKUVITUSTA





Suunnittele  
väriyhdistelmät  
ennakkoon.  
Kokeilemyös  
vastavärejä.

KÄYTÄ VÄREJÄ

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



YHDISTELE KUVIA



HYÖDYNNÄ LUONNONMATERIAALEJA



LUO KONTRASTEJA JA YLLÄTÄ

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



VALITSE OMA VÄRISKAALASI



Käytäluovuutta,  
mielikuvitustaja  
tunnetta.

Huomioikuvien  
erilaiset  
käyttötarkoituksetjo  
suunnitteluvaiheessa.

VALITSE KUVIA ERI TARPEISIIN



Kiinnitä huomiota myös  
pieniin yksityiskohtiin,  
myös rosoisiin.  
Estetiikka viehättää  
kaikkia.

HUOMIOI PIENET YKSITYISKOHDAT



YKSINKERTAINENKIN ON KAUNISTA





HYÖDYNNÄ ALUEEN VETOVOIMA



Ota maisema päärooliin ja  
anna sen imaista asiakas.

Anna asiakkaalle  
mahdollisuus kokea  
maisema kaikilla aisteilla.

OTA MAISEMA OSAKSI TARINAA



Ota huomioon  
äänimaailma palveluiden  
suunnittelussa.

LUO ÄÄNIMUISTOJA



HUOMIO VALAISTUS



ANNA ELÄMÄN NÄKYÄ



Vaali paikallisia ruokaperinteitä ja nosta esille perinneruokia.

Kehitä uusia tuotteita tukemaantarinaa.

VAALI PERINTEITÄ



Visuaalisuuson vain yksi tekijä. Nykyisinon otettava huomioon kuluttajien vihreät arvot jakäyttäytyminen.

Elämyksiltä toivotaan ympäristöystävällisyyttä ja kestävyttä.

HUOMIOI EKOLOGISUUS



taste of slow häme



HYÖDYNNÄ OLEMASSA OLEVIA MATERIAALEJA





THE  
**N°LUX®**  
NORTHERN LUXURY



MISTÄ HÄME  
TUNNETAAN?



Maantieteellinen talonpoikaisten  
ruokaperinneraja  
Hapanleipä ja sahti  
Kartanoiden vaikutus  
Viljatuotteet, peruna ja maito  
Piimäjuusto ja munajuusto  
Imelletty leipä ja perunalimppu  
Talkkuna

HÄMEEN RUOKAPERINNE



Hämäläinen näkkileipä  
Munajuusto  
Piimäjuusto  
Suutarilohi tuoreista silakoista

Läskisoosi  
Lihapullat vanhaan tapaan  
Imelletty perunaloora  
Lanttuhauta

Punaherukka Talkkunavaahto  
Mehevä mustikkainen

HÄMÄLÄINEN MENU

# Hämäläinen pitopöytä

🌐 Add languages ▾

Page [Discussion](#)

[Read](#) [View form](#) [View history](#)

## Perinteen harjoittajat ja tuntijat

Hämäläisten pitojen järjestäminen ei ole ollut hätäisten hommaa. Pitojen järjestäminen aloitettiin viikkoja ennen juhlia. Huoneet siivottiin ja lattiat luututtiin. Myös ruokien valmistaminen aloitettiin hyvissä ajoin. Hämäläinen pitopöytä onkin tunnettu runsaudestaan. Taloon kutsuttiin pitoemäntä leipomaan ja laittamaan pitoja yhdessä talon naisväen kanssa. Pitoemäntä saattoi olla talossa jopa viikon ja yöpyi tämän ajan talossa.

Hämäläinen pitopöytäkuultuuri elää laaja-alaisesti koko maakunnassa ruokapalveluyritysten tarjoamana. Hämäläinen pitopöytä on edelleen vetovoimatekijä erityisesti maaseutumatkailukohteissa. Esimerkiksi pitolounaan tarjoaminen kesäviikonloppuisin on suosittua. Tavallisesti pitopöytä on tarjolla yksityistilaisuuksina järjestettävissä juhlissa, mutta hämäläisen pitopöydän antimista voi päästä nauttimaan myös yleisesti tarjottavilla lounailla.

## Perinteen harjoittaminen

Hämäläinen pitopöytäkuultuuri ruokapalveluyrityksille on yksi tapa tuoda esiin lähiruokaa ja paikallisia tuottajia. Pääruoat ja salaattit valmistetaan edelleen itse, mutta esimerkiksi leivät, juustot ja hillot voidaan hankkia paikallisilta toimijoilta valmiina. Raaka-aineiden alkuperää voidaan tuoda esiin ruokalistassa esim. kytönpaistia Taitolan tilalta, jolloin saadaan lisäarvoa tarjottavalle ruoalle. Aiemmin paikallisuutta ei ole tarvinnut erityisesti mainita, koska on ollut luonnollista, että raaka-aineet ovat peräisin omalta tilalta tai naapuritilalta. Hämäläinen pitopöytä -menu löytyy hyvin monien tilausravintoloiden vaihtoehtoista ja se on edelleen tarjolla laajasti ympäri Hämeen. Yhdellä silmäyksellä internetistä löytää hämäläistä pitopöytää

### Hämäläinen pitopöytä

**Sijainti** Kanta-Häme, Forssa, Hattula, Hausjärvi, Hämeenlinna, Tammela

**Asiasanat** [pitopöytä](#), [hämäläisyys](#), [maaseutumatkailu](#), [pidot](#), [juhlit](#), [ruokaperinne](#)



Rengon pitopalvelun tarjoilijat ovat kattaneet hämäläisen pitopöydän valmiiksi 50-vuotisjuhlissa 1980-luvun alussa. Kuva: Anja Orkola

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



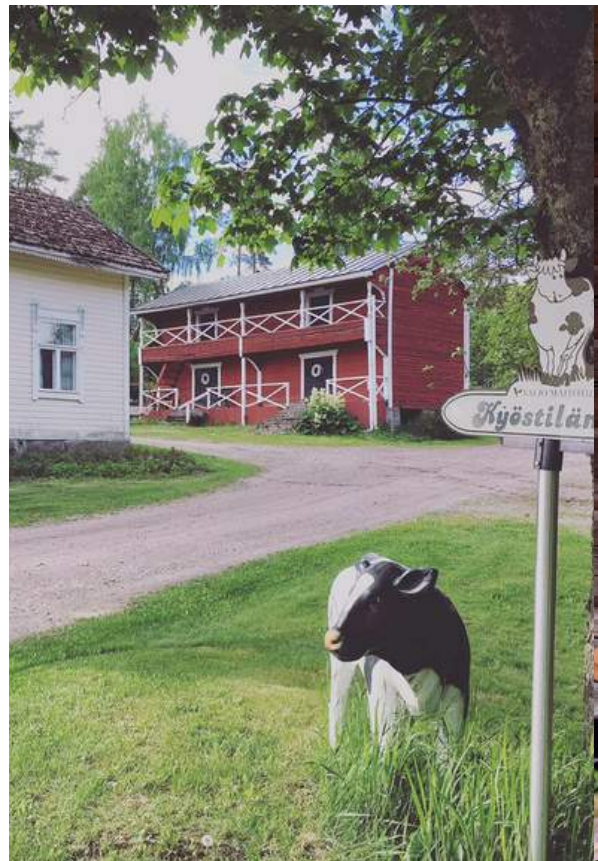
HAKOLAN MARJATILA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



HAKOLAN MARJATILA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



KYÖSTITILÄN TILA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



ILORANTA



THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



MARSKIN MAJA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



HEVOSSILTA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



ARCTIC KULTASUKLAA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



VIHDAS – NATURAL NORDIC

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



WUOLTEEN KARTANO

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



UOTILAN TILA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



MAKULIHA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



MUKULAN TILA



THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



TIIRINKOSKEN TEHDAS / KAHVILA

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



APTEEKIN MAJOITUS

Läntisen ja itäisen kulttuuriperinteen raja kulkee poikki Suomen kaakosta luoteeseen eli Suomenlahden itäosista pohjanlahden itäosista pohjanlahden perukoilla.

- Talonpoikasen ruokaperinteen raja noudattaa samaa linjaa ja kulkee juuri Hämeen alueella.
- Maakunnalliset erityispiirteiden löytäminen ja erojen havaitseminen naapurialueisiin nähden on vaikea. Hämmäläisen luonteen ja tapojen omaleimaisuus on kuitenkin niin voimakas, että se ei ole voinut olla vaikuttamatta talouden pitoon ja keittiöön.
- Ruokakulttuuri on muoautunut hämmäläiseksi rukiisen hapanleivän ja sahdin voimalla.
- Toisaalta ruokakulttuuriin ovat vaikuttaneet Hämeen monet kartanot. Kartanoihin tuli vaikutteita muista maista ja niissä syötiin etenkin vihanneksia ja riistaa.
- Nuoret naiset, jotka työskentelivät kartanoissa, omaksuivat uusia tapoja ja siirsivät ne edelleen. Hämmäläinen ruokavalio on perustunut viljatuotteisiin, perunaan ja maitoon.
- Vuosisadan alussa aterioita totuttiin yleisimmin täydentämään sianlihalla ja suolakalalla- Kasvimaiden yleistyessä lisääntyi myös vihannesten ja juuresten käyttö.
- Piimäjuustot ovat Hämeen vanhimpia juustoja.
- Niiden rinnalle tuli munajuusto, joka yleistyi vähitellen koko piimäjuuston valmistusalueella.
- Hämmäläinen arkinen ruokaleipä on ollut läntisen perinteen mukaisesti hapan ruisleipä, joka vanhan tavan mukaan leivottiin syksyisin ja keväisin vartaisiin.
- Valmistusmenetelmien kehittyessä opittiin myös imelletyn leivän teko. Sen rinnakkaisuute perunalimppu edustaa perinteessä juhlaleipiä.
- Talkkuna valmistetaan Hämeessä monijauhotalkkunana (kauraa, ohraa, herneitä). Sitä syödään nykyäänkin viilin kanssa kesäruokana

Hämeen maakunnan elintarviketuotanto perustuu edelleen lihan, maidon, kananmunien, viljan ja kasvien tuotantoon. Juomaksi, kotikaljaa, sahtia tai paras kraanavesi.

HÄMEEN RUOKAPERINNE

[Ainoa Winery, Hollola](#)  
[Asikkalan Juustola/Perttulan tila, Asikkala](#)  
[Aulangon ratsastuskoulu, Hämeenlinna](#)  
[Elonkierto, Jokioinen](#)  
[Haaralan tila, Orimattila](#)  
[Hakolan Marjatila, Janakkala](#)  
[Halmelan tila, Loppi](#)  
[Heinolan Heila, Heinola](#)  
[Hietalan tila, Nastola](#)  
[Hirvilammen luomu, Hämeenlinna](#)  
[Hongola Gård/Honkolan Kartano, Urjala](#)  
[Huljalan Tupala, Hämeenkoski](#)  
[Häme Highland Honey, Hämeenlinna](#)  
[Iitin Maatilatorj, Iitti](#)  
[Jaakkolan tila, Hausjärvi](#)  
[Kahvila Perunakuoppa, Loppi](#)  
[Kampin tila, Kormu](#)  
[Kankaisten Tila, Hämeenlinna](#)  
[Keinuhongan tila, Padasjoki](#)

[Kinnarin tila, Hollola](#)  
[Koiskalan kartano, Lahti](#)  
[Kuusamon mansikkatila, Lammi](#)  
[Kyöstilän tila, Orimattila](#)  
[Laihon lammas, Kärkölä](#)  
[Lepolan Talo, Hausjärvi](#)  
[Loma-Lassila, Orimattila](#)  
[Luolajan Maatalousmuseo, Hämeenlinna](#)  
[Mattsonin Luomumarjatila, Asikkala](#)  
[Metsälammen Laamat, Hattula](#)  
[Metsälän tila, Lammi](#)  
[Mikkolan tila, Iitti](#)  
[Mommilan kyläpuoti, Hausjärvi](#)  
[Mukulan luomumarjatila, Iitti](#)

[Museotila Hevossilta, Forssa](#)  
[Niipalan tila, Hollola](#)  
[Paijan pihatto possu/Paijan tilateurastamo, Urjala](#)  
[Pursilan tila, Hausjärvi](#)  
[Syrjälän marjatila, Loppi](#)  
[Tiirinkosken Tehdas, Hämeenlinna](#)  
[Tuloiselan Marjatila & kesäkauppa, Hämeenkoski](#)  
[Valkosipulitila Solstrand, Loppi](#)  
[Viini- ja Puutarhatila Pihamaa, Asikkala](#)  
[Vääksyn Apteekinmajoitus, Asikkala](#)

TASTE OF HÄME -KOHTEET

THE  
**N°LUX**<sup>®</sup>  
NORTHERN LUXURY



Hanna Kallioniemi  
Building networks  
+358 40 530 2999 / hanna@nlux.fi

Marika Goman  
Thinking creative  
+358 400 512 133 /marika@nlux.fi

[www.nluxcollection.com](http://www.nluxcollection.com)

[Instagram](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#)

OTA YHTEYTTÄ